

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TALAS KIMPUL
(*Xanthosoma sagittifolium*) PADA PEMBUATAN BOLU
KUKUS TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN
DAYA TERIMA**

SKRIPSI



Skipsi ini Disusun untuk memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah S1 Ilmu Gizi

Disusun Oleh :

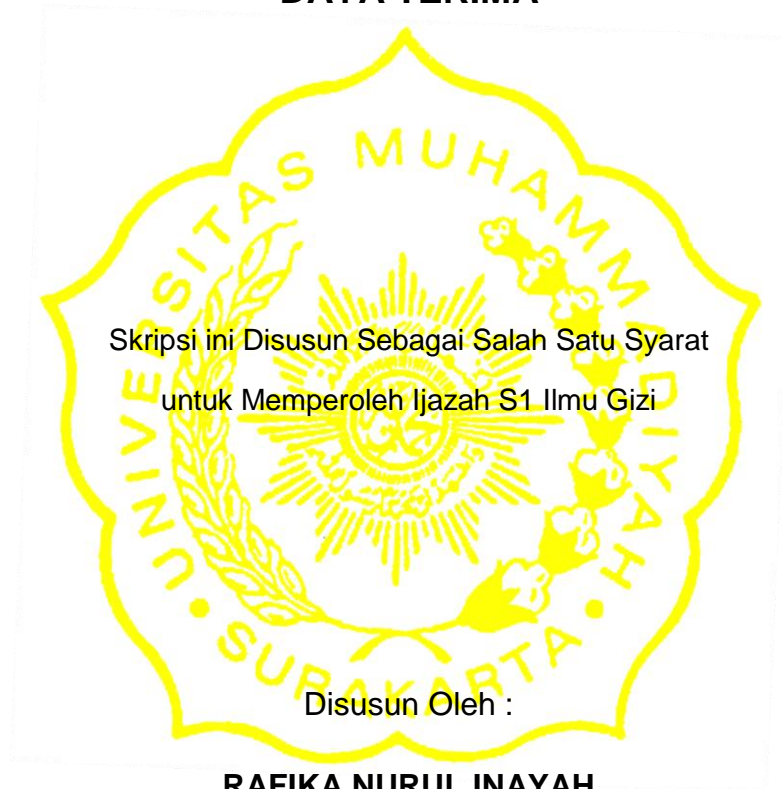
RAFIKA NURUL INAYAH

J 310 120 032

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2017

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TALAS KIMPUL
(*Xanthosoma sagittifolium*) PADA PEMBUATAN BOLU
KUKUS TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN
DAYA TERIMA**



RAFIKA NURUL INAYAH

J 310 120 032

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2017**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
SKRIPSI**

ABSTRAK

RAFIKA NURUL INAYAH. J310120032

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG TALAS KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) PADA PEMBUATAN BOLU KUKUS TERHADAP TINGKAT PENGEMBANGAN DAN DAYA TERIMA

Pendahuluan: Bolu kukus adalah bolu yang berbahan dasar tepung terigu dan dimasak dengan cara dikukus. Bolu kukus mempunyai prospek yang cukup baik karena hampir semua lapisan umur menyukainya. Penggunaan tepung terigu di Indonesia sebagai bahan baku pembuatan produk pangan cenderung mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kecenderungan tersebut akan berdampak langsung terhadap ketahanan pangan nasional. Oleh karena itu, diperlukan bahan lain yang bisa diolah untuk bisa mensubstitusi penggunaan tepung terigu di Indonesia. Salah satunya adalah penggunaan tepung talas kimpul sebagai bahan substitusi tepung terigu.

Tujuan: Mengetahui pengaruh penambahan tepung talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan daya terima.

Metode: Rancangan penelitian eksperimental dengan rancangan acak lengkap (RAL) yaitu 3 perlakuan dan 1 kontrol dengan 3 kali pengulangan. Besar perbandingan tepung talas kimpul, yaitu 0%, 12,5%, 25% dan 37,5%. Pengukuran tingkat pengembangan bolu kukus dilakukan dengan cara mengukur di 3 titik. Uji daya terima bolu kukus dilakukan terhadap 30 panelis. Uji statistik tingkat pengembangan bolu kukus dengan *Annova* dan daya terima dengan *Kruskal Wallis* dan dilanjutkan dengan uji *Duncan*.

Hasil: Tingkat pengembangan yang optimal terdapat pada perlakuan bolu kukus dengan tepung talas kimpul 12,5%. Tingkat kesukaan bolu kukus yang lebih disukai panelis adalah bolu kukus dengan penambahan tepung talas kimpul 12,5%.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh penambahan tepung talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada pembuatan bolu kukus terhadap tingkat pengembangan dan daya terima.

Kata Kunci: bolu kukus, tepung talas kimpul, tingkat pengembangan, daya terima

**NUTRICIENCE SCIENCE DEPARTMENT
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
UNDERGRADUATE THESIS**

ABSTRACT

RAFIKA NURUL INAYAH. J310120032

**THE EFFECT OF TALAS KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) FLOUR
IN LEVEL OF DEVELOPMENT AND ACCEPTABILITY IN MAKING OF
STEAMED CAKE**

Introduction: steamed cake is a cake made from flour and cooked by steamed. Steamed cake has a pretty good prospect because almost all of age like it. The use of wheat flour in Indonesia as a raw material for the manufacture of food products tend to experience increased every year. This trend will directly impact national food thickness. Therefore, it is necessary to other materials that can be processed to be able to substitute the use of flour in Indonesia. One of them is the use of talas kimpul flour as material substitution for wheat flour.

Objective: to know the influence of the addition of talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) flour in level of development and acceptability on making of steamed cake.

Method: Experimental research designs with complete random design (RAL) using 3 treatments and 1 control with 3 repetitions. The comparison flour taro kimpul are 0%, 12.5%, 25% and 37.5%. Measurement of the level of development of the steamed cake done by measuring at 3 points. Test the power received steamed cake made against 30 panelists. Statistical tests the level of development of the steamed cake with Annova and received with the Kruskal Wallis test and continued with Duncan.

Results: the rate of development of the optimal treatment of refractory steamed cake with talas kimpul flour 12.5%. The level of fondness steame cake preferred panelist is steamed cake with the addition of talas kimpul flour 12.5%.

Conclusion: there is the influence of the addition of talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) flour in level of development and acceptability in making of steamed cake.

Key words : Steamed cake, talas kimpul flour, level of development, acceptability

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil pekerjaan saya sendiri dan di dalamnya tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi dan lembaga pendidikan lainnya. Pengetahuan yang diperoleh dari hasil penerbitan maupun yang belum/tidak diterbitkan sumbernya dijelaskan di dalam tulisan dan daftar pustaka.

Surakarta, 04 April 2017

Penulis,



RAFIKA NURUL INAYAH

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Talas
Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada
Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Tingkat
Pengembangan dan Daya Terima
Nama Mahasiswa : Rafika Nurul Inayah
Nomor Induk Mahasiswa : J 310 120 032

Telah disetujui untuk diuji oleh Tim Penguji Skripsi Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Surakarta, 04 April 2017

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

(Eni Purwani, S.Si, M.Si)
NIK/NIDN: 1010/06-2501-7201

(Dwi Sarbini, SST, S.Gz., M.Kes)
NIK/NIDN : 747/06-1406-7204

Mengetahui
Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes, Ph.D
NIK/NIDN: 744/06-2312-7301

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Pengaruh Penambahan Tepung Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima

Nama Mahasiswa : Rafika Nurul Inayah

Nomor Induk Mahasiswa : J 310 120 032

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Ilmu Gizi Jenjang S1 Fakultas Ilmu Kesehatan
pada tanggal 04 April 2017
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 04 April 2017

Penguji I : Eni Purwani, S.Si, M.Si ()

Penguji II : Retty Ikawati, STP., M.Sc ()

Penguji III : Zulia Setyaningrum, S.Gz., M.Gizi ()

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Surakarta



Dr. Suwaji, M.Kes

NIP/NIDN.195311231983031002/00-2311-5301

MOTTO

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakan dengan sungguh-sungguh urusan yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap”.

(Q.S. Alam Nasyrah: 6-7)

“Dunia adalah bahtera kehidupan, kadang kita terbawa oleh ombak yang tenang, kadang kita diombang-ambingkan oleh ombak yang besar dan terhempas badai kesulitan dan kesedihan. Janganlah kita menyerah, carilah tumpuan dan pegangan hidup dihati agar kita sampai ke dermaga kebahagiaan dan kesuksesan”.

(Septyan Bayu Kuncoro)

“Hai orang-orang yang beriman, jadikanlah sabar dan shalat sebagai penolong, sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar”

(Q,S. Al-Baqarah: 153)

“Ilmu tanpa agama akan menjadikan kita buta, sedangkan agama tanpa ilmu akan menjadikan kita lumpuh”.

(Albert Einstein)

PERSEMBAHAN

Karya ini kupersembahkan untuk:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan kemudahan kepada penulis.
2. Bapak dan Ibu yang senantiasa memberikan doa, kepercayaan, kasih sayang dan dukungan selama ini.
3. Abang – abangku yang ku sayangi, Abang Zaky dan Abang Farid yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan.
4. Teman seperjuangan Tipa, Isti, Fiqi, Fitori, Nimus, Dinnar, Maysaroh, terimakasih untuk bantuan, semangat dan kebersamaanya.
5. Teman – temanku gizi angkatan 2012. Terimakasih atas dukungan dan bantuan kalian semua dan semoga kita semua menjadi orang sukses. Aamiin.
6. Dosen pembimbing bapak dan ibu yang sudah membimbing dalam pembuatan skripsi.
7. Almamaterku tercinta, Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Pihak – pihak yang turut membantuku dalam menyelesaikan skripsi ini .

RIWAYAT HIDUP

Nama : Rafika Nurul Inayah

Tempat/Tanggal Lahir : Babulu Laut, 06 April 1994

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Alamat : Samboja, Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur

Riwayat Pendidikan : 1. Lulus TK Tunas Harapan tahun 2001

2. Lulus SD Negeri 006 Babulu tahun 2006

3. Lulus SMP Negeri 003 Penajam Paser Utara tahun 2010

4. Lulus SMK Farmasi Samarinda tahun 2012

5. Menempuh pendidikan di Program Gizi S1 Angkatan 2012

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Wr. Wb.

Penyusun mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya kepada penyusun, sehingga dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Talas Kimpul pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Tingkat Pengembangan dan Daya Terima”**.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis banyak menemui kendala dan hambatan, namun, berkat bimbingan, arahan, dan bantuan berbagai pihak, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Suwaji, M.Kes selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Ibu Setyaningrum Rahmawaty, A., M.Kes., Ph.D selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Ibu Eni Purwani, S.Si, M.Si selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
4. Ibu Dwi Sarbini, SST, S.Gz., M.Kes selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, saran, dan motivasi bagi penulis.
5. Seluruh dosen dan staff di Program Studi Ilmu Gizi atas ilmu – ilmu yang telah diajarkan.
6. Laboran di Laboratorium Ilmu Pangan Fakultas Ilmu Kesehatan UMS yang telah membantu selama penelitian.
7. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian skripsi ini, baik secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari terbatasnya pengetahuan dan pengalaman, maka dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan serta

masih jauh dari kesempurnaan. Namun penulis mengharapkan supaya skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi perkembangan ilmu gizi pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Wassalamualaikum Wr. Wb.

Surakarta, 04 April 2017

Rafika Nurul Inayah

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
MOTTO	viii
PERSEMBAHAN	ix
RIWAYAT HIDUP	x
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat	4
1. Bagi Masyarakat	4
2. Bagi Peneliti	4
3. Bagi Penelitian Lanjut	5
E. Ruang Lingkup	5
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 6
A. Talas Belitung/Talas Kimpul	6
B. Tepung Talas Belitung/Talas Kimpul	7
C. Bolu Kukus	9
D. Tingkat Pengembangan	13
E. Daya Terima	14
F. Internalisasi Nilai-Nilai Keislaman	17
G. Kerangka Teori	18
H. Kerangka Konsep	19
I. Hipotesis	20
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	 21
A. Jenis Penelitian	21
B. Tempat dan Waktu Penelitian	21
1. Tempat Penelitian	21
2. Waktu Penelitian	21
C. Rancangan Penelitian	21

D. Variabel Penelitian	23
E. Definisi Opeasional	23
1. Tepung Talas Kimpul.....	23
2. Bolu Kukus Tepung Talas Kimpul.....	23
3. Penambahan Tepung Talas Kimpul.....	23
4. Tingkat Pengembangan Bolu Kukus.....	24
5. Daya Terima Bolu Kukus	24
F. Bahan dan Alat Penelitian	25
1. Bahan Penelitian	25
2. Alat Penelitian	26
G. Prosedur Penelitian.....	27
1. Penelitian Pendahuluan.....	27
a. Prosedur Pembuatan Tepung Talas Kimpul	28
b. Prosedur Pembuatan Bolu Kukus	30
2. Penelitian Utama	32
a. Pembuatan Bolu Kukus Tepung Talas Kimpul.....	32
b. Uji Daya Terima Bolu Kukus	34
H. Pengolahan Data	30
1. Pengolahan Data.....	36
a. <i>Editing</i>	36
b. <i>Entry</i>	36
c. <i>Coding</i>	36
d. <i>Tabulating</i>	36
2. Analisis Data	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Gambaran Umum Penelitian	38
B. Hasil Penelitian Pendahuluan.....	38
C. Tingkat Pengembangan	40
D. Daya Terima	41
a. Warna	42
b. Aroma	44
c. Rasa	45
d. Tekstur.....	47
e. Keseluruhan.....	49
E. Internalisasi Nilai Kelslaman	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Umbi Talas Kimpul	7
2. Sifat Fisik Tepung Talas Belitung/Talas Kimpul.....	8
3. Sifat Kimia Tepung Talas Belitung/Talas Kimpul	8
4. Komposisi Kimia Tepung Terigu.....	10
5. Kategori dan Skor Tingkat Kesukaan Panelis.....	24
6. Komposisi Bahan dalam Pembuatan Bolu Kukus.....	32
7. Nama Kode Sampel	34
8. Daya Terima Bolu Kukus Penelitian Pendahuluan	39
9. Tingkat Pengembangan Bolu Kukus	40
10. Daya Terima Bolu Kukus Penelitian Utama	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori.....	18
2. Kerangka Konsep.....	19
3. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Talas.....	29
4. Diagram Alir Proses Pembuatan Bolu Kukus Pendahuluan.....	31
5. Diagram Alir Pembuatan Bolu Kukus Penelitian Utama.....	33
6. Diagram Alir Proses Uji Daya Terima	35
7. Grafika Daya Terima Warna.....	43
8. Grafik Daya Terima Aroma.....	45
9. Grafik Daya Terima Rasa	46
10. Grafik Daya Terima Tekstur	48
11. Grafika Daya Terima Keseluruhan	49

DAFTAR LAMPIRAN

1. Formulir Uji Kesukaan Sensorik
2. Hasil Analisis Daya Terima Penelitian Pendahuluan
3. Hasil Analisis Tingkat Pengembangan
4. Hasil Analisis Daya Terima Penelitian Utama
5. Dokumentasi